

Crema con 'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.'

wunderbar cremig, ohne Xanthan

Zutaten

Aceto Balsamico di Modena IGP* (39,00%) (Weinessig*, Traubenmost* konzentriert, Traubenmost* gekocht), Traubenmost* gekocht, Traubenmost* konzentriert, Maisstärke*

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Schwungvoll und elegant verziert die neue Rapunzel Crema con 'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.' frische Salate und Früchte sowie feine Desserts. Ihr ausgewogener Geschmack aus Süße und Säure sorgt für puren italienischen Genuss und macht jedes Gericht zur Delikatesse.

Herstellung

Aceto Balsamico di Modena wird ausschließlich in der Provinz Modena hergestellt. Dafür wird eingekochter Traubenmost mit Weinessig gemischt und zur Reifung in Eichenholzfässern gelagert. Durch die lange Lagerung erhält er die dickflüssige Konsistenz und dunkle Farbe.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

Verwendung

Besonders lecker über Salate, Früchte, Käse und Desserts.

Lagerhinweis

Bei Raumtemperatur lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Crema con 'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.'

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	1033 kJ
Brennwert kcal	243 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	58,00 g
davon Zucker	51,00 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,100 g

Allergene

RAPUNZEL Naturkost GmbH & Co. KG

USt-IdNr.: DE129088402

Eier oder Eierzeugnisse

Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse

Fisch oder Fischerzeugnisse

glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse

Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse

Lupine oder Lupinerzeugnisse

Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose

Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse

Sellerie oder Sellerieerzeugnisse

Senf oder Senferzeugnisse

Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse

Soja oder Sojaerzeugnisse

**Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l
SO₂)**

Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse